



MASTERCLASS

INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según requisitos de la FSMA-FDA

19

OCTUBRE

2018

Horario

De 16:00 - 20:00 Hora Española
(19 de Octubre, 20 de Octubre, 26
de Octubre, 27 de Octubre, 02 de
Noviembre)



Descripción del evento

Los próximos días **19,20,26,27 de Octubre y 02 de Noviembre**, Intedya impartirá una interesante actividad formativa, sobre **INDIVIDUO CALIFICADO EN CONTROLES PREVENTIVOS según los requisitos de la FSMA-FDA**.

Cualquier empresa que exporte o desee exportar a los Estados Unidos de América debe cumplir con los requisitos establecidos por la **Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria (FSMA)** que entró en vigor en 2016. En su cumplimiento, es indispensable que las empresas exportadoras cuenten con personal con las competencias para la función de **Individuo Calificado en Controles Preventivos (ICCP)**.

Este **Curso busca desarrollar las competencias y habilidades que debe reunir el ICCP** entre las que se incluyen:

- **Revisión y/o Supervisión del Plan de Inocuidad Alimentaria.**
- **Validación de los Controles Preventivos.**
- **Revisión de los Registros de Control.**
- **Revisión del Plan de Seguridad e Inocuidad Alimentaria.**



Objetivos

- Conocer la nueva regulación de la FDA sobre las Buenas Prácticas de Manufactura y Controles Preventivos Basados en el Riesgo – CFR 21, Parte 117.
- Conocer el nuevo concepto de Controles Preventivos y su interacción con el Plan de Inocuidad Alimentaria.
- Conocer las funciones y responsabilidades del ICCP:
 - Ser capaz de **identificar los Controles Preventivos** en su organización.
 - Llevar a cabo el **Análisis de Peligros**.
 - Desarrollar/Actualizar el **Plan de Inocuidad Alimentaria**.
- Obtener **Certificado Digital otorgado por la FSPCA como ICCP**.



Dirigido a

Líder de Inocuidad, Responsable de Calidad o personal involucrado en la producción, fabricación, procesamiento, empaquetado o almacenamiento; así como a público en general, consultores, auditores y capacitadores que presten apoyo en empresas de productos alimenticios destinados al consumo humano en EEUU.



Ubicación

SALA DE WEBINARS de INTEDYA



Máx de participantes

50 personas



Precio

400

EUR/450 USD

Importe sin impuestos indirectos. Los impuestos aplicables se determinarán según la normativa fiscal correspondiente



Solicitar **más información**



CAPACIDAD COMPETITIVA

Desplegamos acciones formativas desarrolladas a través de las diferentes metodologías existentes en el mercado manteniendo en la vanguardia tecnológica y ofreciendo el más amplio abanico de posibilidades al mercado.



VANGUARDIA TECNOLÓGICA

Para quien quiere estar en la vanguardia del conocimiento, quien quiera ser pionero en el conocimiento de nuevas tendencias y especialidades en nuestro sector, les ofrecemos la oportunidad de formarse con los mejores.



FORMACIÓN INTERNACIONAL

Nuestros Títulos están emitidos por INTEDYA INTERNACIONAL o en colaboración con entidades e instituciones de prestigio nacional y/o internacional que participan en el desarrollo de las acciones formativas.





Temario

Capítulo 1: Introducción al Curso y a los Controles Preventivos.

Capítulo 2: Generalidades del Plan de Inocuidad Alimentaria.

Capítulo 3: Buenas Prácticas de Manufactura y Otros Programas Prerrequisitos.

Capítulo 4: Peligros Biológicos de Inocuidad Alimentaria.

Capítulo 5: Peligros Químicos, Físicos y de Motivación Económica de Inocuidad Alimentaria.

Capítulo 6: Pasos Preliminares para el Desarrollo del Plan de Inocuidad Alimentaria.

Capítulo 7: Recursos para Preparar Planes de Inocuidad Alimentaria.

Capítulo 8: Determinación del Análisis de Peligros y Controles Preventivos.

Dinámica 1 – Realizar el Análisis de Peligros para un Producto.

Capítulo 9: Controles Preventivos de Proceso.

Capítulo 10: Controles Preventivos con Alimentos Alérgenos.

Dinámica 2 – Identificación de Alérgenos y Fuentes de Contaminación.

Capítulo 11: Controles Preventivos de Saneamiento.

Capítulo 12: Controles Preventivos con Proveedores.

Dinámica 3 – Selección y Evaluación de Proveedores.

Capítulo 13: Procedimientos de Verificación.

Dinámica 4 – Definición de Mecanismos de Verificación.

Capítulo 14: Procedimientos de Documentación y Registro.

Capítulo 15: Plan de Retiro de Producto de Mercado.

Capítulo 16: Generalidades de la Regulación

(CFR 117) – Buenas Prácticas de Manufactura Actualizadas y Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en el Riesgo para Alimentos de Consumo Humano.



Observaciones Especiales

Los participantes que superen con éxito el curso deberán abonar 50 USD a la FDA para la obtención del certificado oficial como ICCP emitido por la FSPCA.

Cada persona debe conectarse con un solo usuario a través de conexión única a Internet.



CALENDARIO PRÓXIMAS ACTIVIDADES 2026

SPC Analítico; Control estadístico de los procesos por variables y atributos usando formatos en Excel

Fecha/s: 26/06/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

Gestión de la trazabilidad en el sector alimentario

Fecha/s: 19/06/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

¿Por qué siento que mi certificado ISO 9001 no mejora nada? Cómo transformar un sistema de calidad

Fecha/s: 18/06/2026

16:00 a 17:30 Hora española

Precio: 70 EUR

ISO 28001 y OEA: Estándares para la seguridad de la Cadena de Suministro

Fecha/s: 17/06/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

ISO 10667. Cómo hacer la Evaluación de Desempeño del Personal

Fecha/s: 15/06/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

Nueva versión ISO 19011:2026 - Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión

Fecha/s: 04/06/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

Aplicación práctica de controles operativos en materia de compliance: cumplimiento del requisito 8 d

Fecha/s: 03/06/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

MSA Práctico (hands on). Análisis del sistema de medición por variables y atributos usando formatos

Fecha/s: 29/05/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR

Nueva FSSC 22000 Versión 7: Claves, cambios y cómo preparar tu empresa para la transición

Fecha/s: 27/05/2026

16:00 a 18:00 Hora española

Precio: 70 EUR